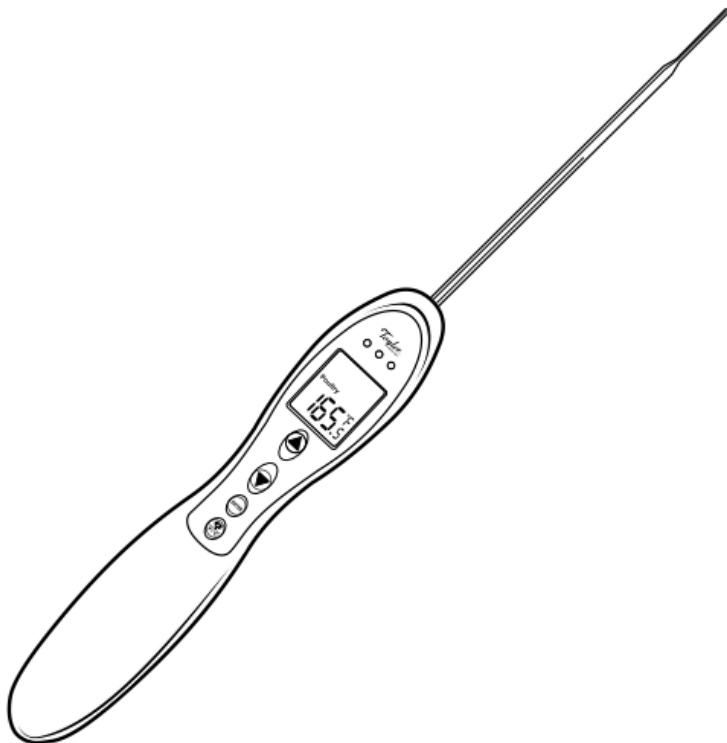


Digital Folding Probe Thermometer

Leading the Way in Accuracy®



Instruction Manual

The Connoisseur Series thermometers by Taylor® represent the epitome of precision accuracy, innovation, style and heritage. Since 1851, Taylor® has crafted precision measurement instruments with unmatched accuracy and readability for optimal performance. We combine that with a distinctive new style for a professional thermometer that delivers quality...day after day...season after season.

Please read this instruction manual carefully before use. Keep these instructions handy for future reference.

Battery Information

The thermometer operates on 2 AAA batteries (installed). If readings grow dim or irregular, the batteries may need to be replaced. To replace the batteries:

1. Use 2- AAA batteries. Always replace both batteries at the same time; do not combine old and new batteries. Do not mix Alkaline, carbon-zinc (standard) or Nickel- Cadmium (rechargeable) batteries.
2. Unscrew the 2 screws securing the battery compartment cover, located on the back of the unit. Take care not to misplace the screws.
3. Place the batteries into the compartment as indicated by the polarity symbols marked inside the battery compartment.
4. Replace the battery compartment cover and screws.

General Operation

1. Preheat the oven to desired cooking temperature. Place the food in the preheated oven.
2. Sterilize the metal probe by inserting it into an appropriate solution such as boiling water for several minutes.
3. Press the "Enter" button to turn the unit on. The LCD screen will turn on and display the current probe temperature.
4. Your thermometer is preset to read temperatures in Fahrenheit. To switch to Celsius, press and hold the "°F/°C" button for 3 seconds.
5. Press the "Enter" button to access the Meat Selection screen. The default setting "Beef Rare140.0°F" appears. The temperature digits flash.
6. Press the ▲ or ▼ button to scroll though the 16 meat types and their preprogrammed target temperatures. (See Meat/Temperature Chart.)

7. Press "Enter" to select the displayed meat type. The LCD screen returns to the current temperature display. The name of the selected meat appears above the temperature reading.
8. To test the internal temperature of the food, unfold the metal probe and insert it into the thickest part of the food. Do not come in contact with bone, fat or gristle, as these areas will not provide accurate temperature readings. Take care when moving the probe into position to avoid injury or damage. DO NOT LEAVE THE THERMOMETER IN THE OVEN WHILE COOKING, AND DO NOT TOUCH THE HOT PROBE WITH BARE HANDS.
9. The current internal temperature of the food appears on the LCD screen.
10. Color coded lights behind the Taylor® logo indicate if the current temperature is lower, higher, or within 5 degrees of the target temperature.
 - If the temperature is lower than the target temperature, a blue LED light flashes.
 - When the temperature reaches the target temperature, a green LED light flashes.
 - If the temperature is higher than the target temperature, a red LED light flashes.

(Note: the temperature must be within 30 degrees of the target temperature for the LED lights to activate. Thus, the blue light may not flash, even if the current temperature is lower than the target temperature. The current temperature will still appear on the screen.)

11. When the food is ready, remove it from the oven with a heat resistant glove. DO NOT TOUCH THE HOT PROBE OR FOOD WITH YOUR BARE HANDS!
12. The LCD screen has a convenient backlight feature for easy temperature viewing. While the unit is on, press the "°F/°C" button to turn on the backlight for 10 seconds.
13. Press and hold the "Enter" button for 3 seconds to turn the unit off. Otherwise, the unit will turn off automatically after 10 minutes if no buttons are pressed and there is no change in temperature.

Note: when the thermometer turns off, its memory will return to the

default setting "Beef Rare 140.0°F". If the unit turns off before cooking is done, repeat the Meat Selection steps listed above to reprogram the desired target temperature.

14. Wash the metal probe with hot soapy water. Fold the probe into the closed position for storage. Take care when moving the probe into position to avoid injury or damage. Clean the thermometer unit by hand. Do not completely immerse the thermometer in water.

Meat/Temperature Chart

Following is a chart listing the 16 types of meat and their preset temperatures.

Meat Type	Doneness Level	Preset Temperatures
Beef	Rare*	140°F
	Med Rare	145°F
	Med	160°F
	Med Well	165°F
	Well	170°F
Hamburger	Well	160°F
Pork	Med	160°F
	Well	170°F
Poultry	White Meat	165°F
	Dark Meat	165°F
Lamb	Rare*	140°F
	Med Rare	145°F
	Med	160°F
	Med Well	165°F
	Well	170°F
Ham	Well	140°F

*The USDA does NOT recommend RARE 140°F as a safe eating temperature.

Specifications:

Temperature Range: 16° to 302°F or -9° to 150°C

Resolution: 0.1°F or °C full range

16 Preprogrammed Meat Types

Battery: 2 AAA (installed)

Auto Shut-Off: After 10 minutes of nonuse

Response Time: 1 second

Care and Precautions

1. Always read instructions thoroughly to ensure that you have the full benefit of all the unit's features.
2. Sterilize thermometer probe each time before use.
3. Use caution while handling the thermometer. Take care when moving the probe into position to avoid injury or damage. Always wear a heat resistant glove when touching the thermometer during or just after use. **DO NOT TOUCH PROBE WITH BARE HANDS!**
4. **DO NOT** immerse the thermometer unit in liquid, or pour liquid directly on the thermometer unit, as doing so will cause damage to internal components and void the warranty. If you spill liquid on it, dry it immediately with a soft, lintfree cloth.
5. **DO NOT** wash in a dishwasher. This unit is not dishwasher safe. Damage will void warranty. Wipe clean with a damp cloth. Grease or other hard-to-remove soil can be removed with a scouring pad. **DO NOT** clean the unit with abrasive or corrosive materials. This may scratch the plastic parts and corrode the electronic circuits.
6. **DO NOT** use this thermometer in a microwave oven.
7. **DO NOT** tamper with the unit's internal components. Doing so will invalidate the warranty on this unit and may cause damage. Other than replacing the batteries, the unit contains no user-serviceable parts.
8. **DO NOT** subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity. This may result in malfunction, shorter electronic life span, damaged battery and distorted parts.
9. Do not expose the thermometer unit to: water, direct heat, a hot surface or direct sunlight. This may cause damage to the plastic casing or the electric circuits and components inside.

10. Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Remove the batteries if the thermometer will not be used for a long period of time.
11. Over- or under- temperature range displays: If the measured temperature is outside the unit's temperature range of 16° to 302°F or -9° to 150°C, the LCD will show "HH.H" (higher than the temperature range) or "LL.L" (lower than the temperature range).

One Year Limited Warranty

Taylor® warrants this product to be free from defects in material or workmanship for one (1) year for the original purchaser from date of original purchase. It does not cover damages or wear resulting from accident, misuse, abuse, commercial use, or unauthorized adjustment and/or repair.

If service is required, do not return to retailer. Should this product require service (or replacement at our option), please pack the item carefully and return it prepaid, along with store receipt showing the date of purchase and a note explaining reason for return to:

**Taylor Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico
88001
USA**

There are no expressed warranties except as listed above. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.

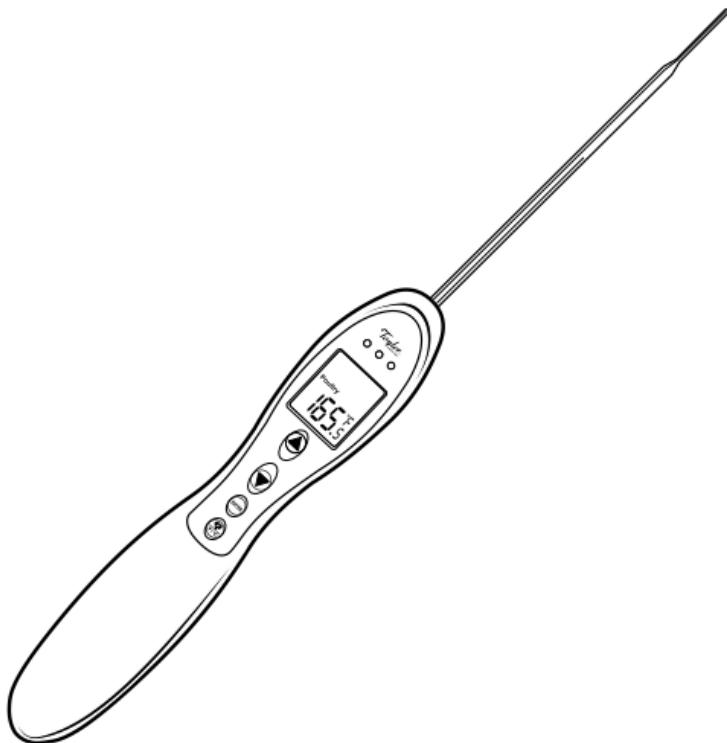
© 2007 Taylor Precision Products and its affiliated companies, all rights reserved. Taylor® and Leading the Way in Accuracy® are registered trademarks of Taylor Precision Products and its affiliated companies. All rights reserved.

Made to our exact specifications in China.

www.taylorusa.com

Thermomètre à sonde repliable numérique

Leading the Way in Accuracy®



Manuel d'instructions

Les thermomètres de la série Connoisseur de Taylor® représentent le summum en termes d'exactitude, d'innovation, de style et d'héritage de précision. Depuis 1851, Taylor® prépare des instruments de mesure de précision à l'exactitude et à la lisibilité incomparables pour une performance optimale. Nous combinons cela à un nouveau style distinctif pour un thermomètre professionnel de qualité ... jour après jour...saison après saison.

Veuillez lire attentivement votre manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions à portée de la main à titre de référence.

Information de las piles

Le thermomètre fonctionne avec deux piles AAA (qu'installées).

Si les relevés seront plus faibles ou irréguliers s'il faut remplacer les piles. Pour installez les piles:

1. Utilisez deux piles de AAA. Remplacez toujours toutes les piles en même temps, ne mélangez pas vieilles et nouvelles piles. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou les nick-el-cadmium (rechargeables).
2. Retirez les deux vis retenant le couvercle du compartiment de pile, se trouve à l'arrière de l'appareil. Attention de ne pas perdre les vis.
3. Placez les piles dans le compartiment tel qu'indiqué par les symboles de polarité à l'intérieur du compartiment de piles.
4. Replacez le couvercle du compartiment de las piles et les vis.

Fonctionnement General

1. Préchauffez le four à la température de cuisson voulue. Placez l'aliment dans le four.
2. Stérilisez la sonde métallique en l'insérant dans une solution appropriée, comme de l'eau bouillante, pendant plusieurs minutes.
3. Appuyez sur la touche «Enter» (Entrer) pour mettre l'appareil en marche. L'écran ACL s'allumera et présente la température ambiante actuelle de la sonde.
4. Votre thermomètre est préréglé pour lire les températures en Fahrenheit. Pour passer aux degrés Celsius, appuyez et gardez enfoncé la touche «°F/°C » pendant 3 secondes.

5. Appuyez sur la touche «Enter» pour accéder à l'écran de sélection de la viande. Le réglage par défaut «Beef Rare 140.0°F» (boeuf saignant à 140.0°F) apparaît. Les chiffres de températures clignotent.
6. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ pour faire défiler 16 types de viandes et leurs températures cibles préprogrammés. (Reportez-vous au tableau de viande/température.)
7. Appuyez sur la touche «Enter» pour choisir le type de viande affichée. L'écran ACL reviendra à l'affichage de température actuelle. Le nom de la viande choisie apparaît au-dessus du relevé de température.
8. Pour tester la température interne des aliments, dépliez la sonde métallique et insérez-la dans la partie la plus épaisse des aliments. N'entrez pas en contact avec l'os, le gras ou le cartilage, car ces endroits ne produiront pas de relevés de température exacts. Attention en déplaçant la sonde pour éviter toutes blessures ou dommages. **NE LAISSEZ PAS LE THERMOMÈTRE DANS LE FOUR PENDANT LA CUISSON ET NE TOUCHEZ PAS LA SONDE CHAUDE À MAINS NUES.**
9. La température intérieure courante des aliments apparaît à l'écran à ACL.
10. Les voyants chromocodés derrière le logo Taylor® indiquent si la température actuelle est moins élevée, plus élevée ou à 5 degrés de la température cible.
 - Si la température est moins élevée que la température cible, un voyant à DEL bleu clignote.
 - Si la température atteint la température cible, un voyant à DEL vert clignote.
 - Si la température est plus élevée que la température cible, un voyant à DEL rouge clignote.

(Remarque: La température doit être à 30°F (17°C) de la température cible pour que les voyants à DEL s'activent. Ainsi, le voyant bleu pourrait ne pas clignoter, même si la température actuelle est inférieure à la température cible. La température actuelle apparaîtra encore à l'écran.)

11. Lorsque l'aliment est prêt, retirez-le du four avec un gant résistant à la chaleur. **NE TOUCHEZ PAS LA SONDE OU LE ALIMENT À MAINS NUES !**
12. L'écran à ACL a une fonction pratique de rétroéclairage pour lire

facilement la température. Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur la touche «°F/°C» pour allumer le rétroéclairage pendant 10 secondes.

13. Appuyez et gardez enfoncé la touche «Enter» pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil. Sinon l'appareil s'éteindra automatiquement après 10 minutes si aucune touche n'est appuyé sur et s'il n'y a pas de changement de température.

Remarque: Lorsque le thermomètre est éteint, sa mémoire reviendra au réglage par défaut de mode «Beef Rare 140.0°F» (Boeuf saignant à 140.0°F). Si l'appareil s'éteint avant la fin de la cuisson, répétez les étapes de sélection de la viande indiquée précédemment pour reprogrammer la température cible voulue.

14. Lavez la sonde de métal avec de l'eau savonneuse chaude. Pliez avec soin la sonde en position fermée pour le rangement. Attention en déplaçant la sonde pour éviter toutes blessures ou dommages. Nettoyez le thermomètre à la main. Ne plongez pas complètement le thermomètre dans l'eau.

Tableau de viande/température

Voici un tableau indiquant les 16 types viande et leurs températures préréglées.

Types de viande	Niveau de cuisson	Températures préréglées
Boeuf	Saignant*	140°F/60°C
	Mi-saignant	145°F/62°C
	À point	160°F/71°C
	Bien cuit de milieu	165°F/73°C
	Bien cuit	170°F/76°C
Hamburger	Bien cuit	160°F/71°C
Porc	À point	160°F/71°C
	Bien cuit	170°F/76°C
Volaille	Viande blanche	165°F/73°C
	Viande brune	165°F/73°C
Agneau	Saignant*	140°F/60°C
	Mi-saignant	145°F/62°C
	À point	160°F/71°C
	Bien cuit de milieu	165°F/73°C
	Bien cuit	170°F/76°C
Jambon	Bien cuit	140°F/60°C

*L'USDA NE recommande PAS la préparation SAIGNANTE à 140 °F (60 °C) comme une température de cuisson sans danger.

Spécifications

Plage de température: 16° à 302°F ou -9° à 150°C

Résolution: Plage complète à 0,1 °C et °F

16 types de viande préprogrammés:

Pile: 2 AAA (incluses)

Arrêt automatique: Après 10 minutes sans utilisation

Temps de réaction: 1 seconde

Entretien et précautions

1. Lisez toujours attentivement les instructions pour vous assurer d'avoir l'avantage complet de toutes les fonctions de l'appareil.
2. Stérilisez la sonde du thermomètre chaque fois avant son utilisation.
3. Soyez prudent en manipulant le thermomètre. Attention en déplaçant la sonde pour éviter toutes blessures ou dommages. Portez toujours un gant résistant à la chaleur en touchant la tige du thermomètre ou le cordon durant ou juste après la utilisation. **NE TOUCHEZ LA SONDE PAS À MAINS NUES!**
4. NE plongez PAS le thermomètre dans liquide et ne versez pas liquide directement sur le thermomètre, car ceci pourrait endommager les composants internes et annuler la garantie. Si vous échappez du liquide sur l'appareil, essuyez-le immédiatement avec un chiffon doux, sans peluche.
5. Non pas lavé dans le lave-vaisselle. L'appareil ne convient pas au lave-vaisselle. Les dommages annuleront la garantie. Essuyez avec un chiffon humide. De la graisse ou toute autre salissure difficile à retirer se retire avec un tampon à récurer. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits abrasifs ou corrosifs. Ceci pourrait égratigner les pièces de plastique et corroder les circuits électroniques.
6. N'utilisez pas ce thermomètre dans un four à microondes.
7. Ne faussez aucun composant interne de l'appareil. Ceci annulera la garantie de ce produit et pourrait l'endommager. Autre que les piles à remplacer, l'appareil n'a aucune pièce réparable par l'utilisateur.
8. Ne soumettez pas l'appareil à une force, à des chocs, à de la poussière, à la température ou à l'humidité excessives. Ceci pourrait mener à des problèmes de fonctionnement, une durée de vie électronique réduite, des piles endommagées ou des pièces déformées.
9. N'exposez pas le thermomètre à ce qui suit: l'eau, la chaleur directe, une surface chaude ou les rayons du soleil. Ceci pourrait endommager l'enveloppe de plastique ou les circuits et composants électroniques à l'intérieur.
10. Ne vous débarrassez pas des piles en feu. Les piles peuvent éclater ou fuir. Retirez les piles si le thermomètre ne sera pas utilisé pendant un certain temps assez long.
11. La plage de température supérieure ou inférieure s'affiche : Si la température mesurée est à l'extérieur de la plage de température de l'appareil de -9° à 150°C ou de 16° à 302°F, l'ACL indiquera «HH.H»

(supérieure à la plage de température) ou «LL.L» (inférieure à la plage de température).

Garantie limitée d'un an

Taylor® garantit que ce produit est libre de tout défaut de matériaux ou de main d'oeuvre pour une période d'un (1) an pour l'acheteur original à partir de la date d'achat original. Elle ne couvre pas les dommages ou l'usure suite à un accident, une mauvaise utilisation, tout abus, utilisation commerciale ou réglage interdit et/ou réparation interdite.

Si l'appareil doit être réparé, ne le retournez pas au détaillant. Si ce produit doit être réparé (ou remplacement à notre discrétion), veuillez l'emballer avec soin et le retourner à frais prépayés avec la facture du magasin indiquant la date d'achat et une note expliquant la raison du retour à l'adresse suivante:

**Taylor Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico 88001
USA**

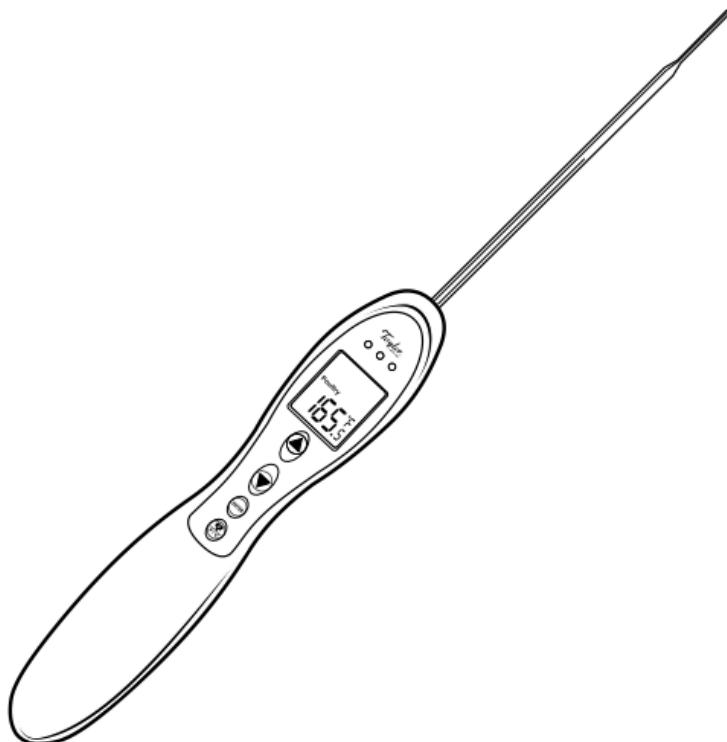
Il n'y a aucune garantie expresse sauf celle indiquée précédemment. Cette garantie vous donne des droits précis, mais vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre.

©2007 Taylor Precision Products et ses sociétés affiliées, tous droits réservés. Taylor® et Leading the Way in Accuracy® sont des marques de commerce déposées de Taylor Precision Products et ses sociétés affiliées. Tous droits réservés.

Fabriqué en Chine selon nos spécifications exactes.
www.taylorusa.com

Termómetro digital plegable con sonda

Leading the Way in Accuracy®



Manual de Instrucciones

La serie de termómetros Connoisseur de Taylor® representa el arquetipo de la precisión y la exactitud, la innovación, y el estilo a lo largo del tiempo. Desde 1851, Taylor® ha fabricado instrumentos de precisión para medición con una exactitud y facilidad de lectura sin igual para un rendimiento óptimo. Combinamos eso con un nuevo y distintivo estilo para un termómetro profesional que ofrece calidad, día tras día, año tras año.

Antes de usar, sírvase leer con atención este manual de instrucciones. Guarde estas instrucciones en un lugar de fácil acceso para referencia futura.

Información de las baterías

El termómetro funciona con 2 baterías AAA (instaladas).

Si las lecturas se volverán borrosas o irregulares, si debe reemplazar las baterías. Para instale las baterías:

1. Use 2 baterías AAA. Siempre cambie ambas baterías a la vez; no combine baterías nuevas y viejas. No mezcle baterías alcalinas, carbón-cinc (normales) o níquel-cadmio (recargables).
2. Desatornille los 2 tornillos que aseguran la tapa del compartimiento de la batería, se encuentra en la parte trasera de la unidad. Tenga cuidado de no perder los tornillos.
3. Retire las baterías viejas del compartimiento de las baterías.
3. Coloque las baterías en el compartimiento como indican los símbolos de polaridad que se encuentran dentro del compartimiento de las baterías.
4. Vuelva a colocar la tapa del compartimiento de las baterías y los tornillos.

Funcionamiento General

1. Precaliente el horno hasta la temperatura de cocción deseada. Coloque el alimento en el horno.
2. Esterilice la sonda de metal introduciéndola en una solución adecuada, tal como agua hirviendo, durante varios minutos.
3. Presione el botón "Enter" (Entrar) para encender la unidad. La pantalla LCD se encenderá y mostrará la temperatura ambiente actual de la sonda.
4. Su termómetro está definido para leer las temperaturas en grados Fahrenheit. Para cambiar a Celsius, presione sin soltar el botón "°F/°C" durante 3 segundos.
5. Presione el botón "Enter" para acceder a la pantalla selección de carne. La definición predeterminada "Beef Rare 140.0°F" (res un poco cruda a 140.0°F) aparece. Los dígitos de temperatura destellarán.
6. Presione el botón ▲ ó ▼ para ver los 16 tipos de carnes y sus temperaturas objetivo preprogramados. (Consulte la tabla de carne/temperatura)
7. Presione "Enter" para seleccionar el tipo de carne mostrada. La pantalla LCD vuelve a la pantalla de temperatura actual. El nombre de la carne seleccionada aparece encima de la lectura de la temperatura.
8. Para medir la temperatura interna de la comida, despliegue la sonda de metal e intodúzcala en la parte más gruesa. No la ponga en contacto con hueso, grasa ni cartílago, ya que estas áreas no proporcionarán lecturas precisas de la temperatura. Tenga cuidado al colocar la sonda en posición para evitar lesiones o daños. **NO DEJE EL TERMÓMETRO DENTRO DEL HORNO MIENTRAS COCINA Y NO TOQUE LA SONDA CALIENTE CON LAS MANOS EXPUESTAS.**
9. La temperatura interna actual de la comida aparece en la pantalla LCD.
10. Las luces codificadas por color detrás del logotipo de Taylor® indican si la temperatura actual es menor, superior, o está dentro de los 5 grados de la temperatura deseada.

- Si la temperatura es menor que la temperatura deseada, parpadeará una luz LED de color azul.
- Cuando la temperatura alcance la temperatura deseada, parpadeará una luz LED de color verde.
- Si la temperatura es mayor que la temperatura deseada, parpadeará una luz LED de color rojo.

(Nota: La temperatura debe estar dentro de los 30°F (17°C) de la temperatura deseada para que se activen las luces LED. Por lo tanto, es posible que la luz azul no se encienda, incluso si la temperatura actual es menor que la temperatura deseada. La temperatura actual aparecerá en la pantalla.)

11. Cuando la comida esté lista, retírelo del horno con guantes resistentes al calor.**¡NO TOQUE LA SONDA NI EL COMIDA CON LAS MANOS EXPUESTAS!**
12. La pantalla LCD tiene una práctica característica de iluminación posterior para ver fácilmente la temperatura. Mientras la unidad esté encendida, presione el botón “°F/°C” para encender la luz posterior durante 10 segundos.
13. Presione sin soltar el botón “Enter” durante 3 segundos para apagar la unidad. De otro modo, la unidad se apaga automáticamente después de 10 minutos si no se presiona ningún botón y si no hay cambio en la temperatura.

Nota: Cuando el termómetro se apaga, la memoria vuelve a la definición predeterminada de “Beef Rare 140.0°F” (res un poco cruda a 140.0°F). Si la unidad se apaga antes de terminar de cocinar, repita los pasos de selección de carne que aparecen anteriormente para volver a programar la temperatura deseada.

14. Lave la sonda de metal con agua jabonosa caliente. Cierre la sonda plegándola con cuidado para guardar. Tenga cuidado al colocar la sonda en posición para evitar lesiones o daños. Limpie la unidad de termómetro a mano. No sumerja el termómetro en el agua de manera total.

Tabla de carne/temperatura

A continuación se enumeran 16 tipos de carne y las temperaturas predefinidas.

Tipos de carne	Nivel de cocción	Temperaturas predefinidas
Res	Algo crudo*	140°F/60°C
	Algo cocido	145°F/62°C
	Cocido	160°F/71°C
	Medio cocido	165°F/73°C
	Muy cocido	170°F/76°C
Hamburguesa	Muy cocido	160°F/71°C
Porcina	Cocido	160°F/71°C
	Muy cocido	170°F/76°C
Aves de corral	Carne blanca	165°F/73°C
	Parte oscura de la carne blanca	165°F/73°C
Cordero	Algo crudo*	140°F/60°C
	Algo cocido	145°F/62°C
	Cocido	160°F/71°C
	Medio cocido	165°F/73°C
	Muy cocido	170°F/76°C
Jamón	Muy cocido	140°F/60°C

*El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) NO recomienda ALGO CRUDO 140°F (60°C) como temperatura segura para comer.

Especificaciones

Rango de Temperatura: 16° a 302°F o -9° a 150°C

Resolución: Gama completa de 0.1°F y °C

16 tipos de carne preprogramados

Batería: 2 AAA (se incluyen)

Apagado automático: después de 10 minutos de no usarla

Tiempo de respuesta: 1 segundo

Cuidado y precauciones

1. Lea siempre las instrucciones por completo para asegurarse de disfrutar del beneficio completo de todas las funciones de esta unidad.
2. Esterilice la sonda del termómetro cada vez antes de usarla.
3. Tenga precaución al manejar el termómetro. Tenga cuidado al colocar la sonda en posición para evitar lesiones o daños. Use siempre guantes resistentes al calor cuando toque el vástagos del termómetro durante o después de usarla. ¡NO LOS TOQUE LA SONDA CON LAS MANOS EXPUESTAS!
4. NO sumerja la unidad del termómetro en líquido ni vierta líquido directamente en la unidad del termómetro puesto que eso causaría daño a los componentes internos y anularía la garantía. Si derrama líquido sobre la misma, séquela inmediatamente con un paño suave, sin pelusas.
5. No lo lave en un lavaplatos. Esta unidad no puede lavarse en la lavavajillas. El daño anulará la garantía. Limpie con un paño húmedo. La grasa u otras suciedades rebeldes pueden removese con una esponjilla metálica. No limpie la unidad con materiales abrasivos ni corrosivos. Esto puede rayar las piezas plásticas y corroer los circuitos electrónicos.
6. No use este termómetro en un horno de microondas.
7. No manipule los componentes internos de la unidad. Hacerlo invalidará la garantía de este producto y puede causar daños. Aparte del cambio de batería, esta unidad no contiene piezas que necesiten servicio por parte del usuario.
8. No exponga la unidad a fuerza, choques, polvo, temperatura ni humedad en exceso. Esto puede hacerla funcionar mal, acortar la vida útil electrónica, dañar las baterías o deformar las piezas.
9. No exponga el termómetro a: agua, calor directo, una superficie caliente ni luz solar directa. Esto puede causar daño en la carcasa plástica o en los circuitos eléctricos y componentes electrónicos del interior.
10. No tire las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o tener pérdidas. Retire las baterías si el termómetro no se utilizará por un largo tiempo.
11. El rango de temperatura por encima o por debajo aparece: si la temperatura medida está fuera del rango de temperatura de la unidad de 16° a 302°F o -9° a 150°C, la LCD mostrará "HH.H" (mayor que el rango de temperatura) o "LL.L" (menor que el rango de temperatura).

Garantía limitada por un año

Taylor® garantiza este producto contra defectos en los materiales y en la mano de obra durante 1 (un) año para el comprador original, a partir de la fecha de compra original. No cubre daños ni desgastes que sean consecuencia de accidentes, uso inadecuado, abuso, uso comercial, ni ajustes y/o reparaciones no autorizadas.

Si necesita mantenimiento, no la devuelva al vendedor minorista. Si este producto requiere mantenimiento (o cambio a nuestro entender), sírvase empacar el artículo cuidadosamente y envíelo con el franqueo pagado, junto con el recibo de la tienda en el que aparezca la fecha de compra y una nota explicando el motivo de la devolución a:

**Taylor Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico 88001
USA**

No existen garantías expresas excepto las enunciadas anteriormente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varíen de un estado a otro.

©2007 Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas, todos los derechos reservados. Taylor® y Leading the Way in Accuracy® son marcas registradas de Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas. Todos los derechos reservados.

Fabricado en China según nuestras especificaciones exactas.
www.taylorusa.com